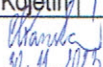
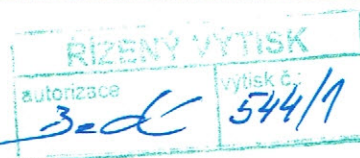


Platnost od: 30.listopad 2023  Mlýn Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín		Žitná mouka celozrnná hrubá a jemná		Specifikace výrobku: 14 Číslo výtisku: 08 Změna : 00 Číslo PN: 02/10	
Zpracoval: Olšanská Alena		Podpis:  Dne: 30. 11. 2023		Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek	
				Podpis:  Dne: 30. 11. 2023	
Identifikace výrobku					
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky č.18/2020 Sb. zákona o potravinách v posledním znění		Jiná označení	
Žitná mouka celozrnná hrubá a jemná	Žitná mouka tmavá celozrnná hrubá a jemná	Žitná mouka celozrnná		T1700	
Charakteristika výrobku					
Popis výrobku	Účel (cílový trh)	Způsob použití		Trvanlivost	
Mlýnský výrobek získaný mletím žita	Surovina pro výrobu pekárenských výrobků.	Určeno k další tepelné úpravě.		6 měsíců od data výroby.	
Jakostní parametry výrobku					
Smyslové požadavky		Fyzikálně chemické požadavky			
Barva	Hnědavý, načervenalý, tmavočerný odstín	Vlhkost %	nejvýše 15,0	ČSN 560512	
Vůně	Typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu.	Popel v suš %	nejvýše 1,90	ČSN 560512	
Chuť	Typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti	Granulace % propad 1367 µm	nejméně 80,0	ČSN 560512	
Škůdci	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu				
Zdravotní nezávadnost					
Mikrobiologické požadavky: Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění, interně byly nastaveny tyto max. hodnoty: Plísňe 1x10⁴, Koliformní bakterie 1 x10³, Salmonella – negativní/25g		Chemické požadavky: Vyhovují Nařízení ES č.2023/915 stanoví limity kontaminujících látek: Cd 0,1 mg/kg, Pb 0,2 mg/kg, Hg 0,03 mg/kg, Aflatoxin B1 0,002 mg/kg, Aflatoxin suma B1,B2 a G1,G2 0,004 mg/kg, Ochratoxin A max 0,003 mg/kg, DON max. 750 µg/kg, ZEA max. 75 µg/kg, námelové alkaloidy: 500 µg/kg (od 1.7.2024 250 µg/kg), dále Nařízení 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů s doplněním v Nařízení 289/2014.			
Průměrné výživové hodnoty (ve 100 g výrobku)					
Energetická hodnota	1387 kJ/ 328 kcal	Sacharidy	62 g	Sůl	≤ 0,01 g
		Vláknina	12,0g	Z toho cukry	5,0 g
Tuky	1,8 g	Bílkoviny	10 g	Z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
Prohlášení o GMO:					
Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy					
Alergeny:		Ano – výrobek obsahuje lepek			
Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich					
Korýši a výrobky z nich		Ne			
Vejce a výrobky z nich		Ne			
Ryby a výrobky z nich		Ne			
Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich		Ne			
Sójové boby a výrobky z nich		Ne			
Mléko a výrobky z něj		Ne			
Suché skořápkové plody a výrobky z nich		Ne			
Celer a výrobky z něj		Ne			
Hořčice a výrobky z ní		Ne			
Sezamová semena a výrobky z nich		Ne			



Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší než 10 mg/kg nebo 10ml/l	Ne
Vlčí bob (lupina) a výrobky z ní	Ne
Měkkýši a výrobky z nich	Ne
Balení a dodávání	
Typ balení	Podmínky balení a dodávání Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.
Volně bezobalová přeprava v cisternách	Před každou nákládkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny. Na vyžádání je dodáván certifikát čistoty cisteren.
Pytlované	Hmotnost balení : 15kg, 25kg, 40kg, 50 kg Pytle uzavřené šitím, jutovým úvazkem nebo svárem
Podmínky skladování :	
Výrobky se skladují u dodavatele i u zákazníka:	
- v čistých silech na mouku - v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, relativní vlhkost max. 75%	
Značení výrobku :	
Výrobky jsou označeny na jutových a papírových pytlích následovně:	
<u>Název výrobku:</u> Žitná mouka tmavá celozrnná hrubá/jemná T 1700 <u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika <u>Hmotnost:</u> 15kg, 25kg, 40kg, 50kg <u>Minimální doba trvanlivosti:</u> uvedena na zadní straně visačky nebo potiskem na pytli <u>Symbol znehodnocení obalu:</u> <u>Symbol materiálové identifikace:</u>	
Výrobky jsou označeny na průvodních dokladech následovně:	
<u>Název výrobku:</u> Žitná mouka tmavá celozrnná hrubá/jemná T 1700 <u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika <u>Balení:</u> <u>Hmotnost:</u> <u>Datum výroby:</u> <u>Datum spotřeby:</u> <u>Certifikát o jakosti výrobku:</u> <u>Použití:</u> Pšeničné a žitné mouky jsou určeny k další tepelné úpravě, nejsou vhodné pro bezlepkovou dietu. <u>Prohlášení:</u> Výrobce prohlašuje, že mouka splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost dle zákona č. 110/97Sb. včetně provádějících předpisů. Volně ložené mouky jsou složeny foukáním přes síto.	
Průvodní doklady o výrobku	
Typ dokladu	způsob předání
Faktura dodací list	řidič s dodávkou, případně poštou
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou, případně poštou

